Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 8. Warszawa, 10 maja 1930 roku. № 19

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Inż. MARJAN KIWERSKI.

SPRAWOZDANIE Z PIĘCIODNIOWEGO KURSU PIWOWARSKIEGO URZĄDZONEGO PRZEZ ZWIĄZEK PIWOWARÓW W POLSCE W DN. 22 — 27 LUTEGO 1930 R. W KRAKOWIE.

(Ciąg dalszy).

Patentowane urządzenia chłodnicze „Abdamos" mogą znaleźć szerokie zastosowanie w browarach dzięki temu, że pracując systemem absorbcyjnym, umożliwiają ekonomiczne zużytkowanie na cele sztucznego zimna, albo lodu, par wydechowych z maszyn parowych, uchodzących zazwyczaj marnie w powietrze. Za wyższością urządzenia chłodniczego „Abdamos" nad analogicznemi urządzeniami systemu kompresyjnego w browarach przemawia, przytoczony przez Inż. Drzewieckiego, następujący przykład rachunkowy:

Kompresor o dzielności 100 tysięcy kalorji na godzinę wymaga do napędu około 35 PS siły efektywnej. Skoro przyjmiemy, że kompresor taki ma być zastosowany dla obsługi browaru, który ponadto do popędu innych maszyn i urządzeń potrzebuje jeszcze około 55 PS siły, to ogólne zapotrzebowanie siły tego browaru wyniesie 90 PS. Analogiczne urządzenie „Abdamos" wymagałoby natomiast siły popędowej 3 PS i 460 kg. pary o temperaturze 100° C., którą pokryje w zupełności para wylotowa z maszyny parowej o sile 58 PS, potrzebnej do popędu maszyn i urządzeń, stosowanych zwykle w browarze. Zazwyczaj uchodzi para taka bezużytecznie w powietrze. Przy 6000 godzin ruchu można zatem, przy zastosowaniu do wytwarzania zimna urządzenia „Abdamos", zaoszczędzić 192,000 PS. Jest to pozycja tak poważna, że powinna niejednego przedsiębiorcę skłonić do zastanowienia się nad poruszonym tematem.

Na tem zakończono dyskusję na tematy z dziedziny chłodnictwa, poczem Kierownik Kursu w imieniu ogółu słuchaczów podziękował Prelegentowi i biorącym udział w dyskusji za ciekawy wykład i interesujące opisy nowoczesnych urządzeń chłodniczych.

Po przerwie 5-cio minutowej nastąpił wykład P. Inż. Penziasa: „O nowoczesnych urządzeniach słodowni, suszarni i warzelni".

Jęczmień przywożony do browaru wyładowywano zwykle z wagonu zapomocą nasypywania szuflami do worków, koszów i t. p., obecnie stosuje się specjalne szufle mechaniczne, które wyładowują wagon w ciągu kilku minut. Gdy jęczmień znajduje się już w obrębie słodowni, przenoszą go dalej na wyższe piętra elewatory, lub też nowsze urządzenia „pneumatyczne transporty ssące".

Do aparatów oczyszczających jęczmień zaliczamy:

1. Aparat odbijający wąsy (Entgranner).
2. Aparat magnetowy (odbierający części żelazne).
3. Oczyszczarkę przedwstępną, która usuwa:
   a) grube zanieczyszczenia,
   b) ziarna puste,
   c) gruboziarniste domieszki, jak groch, wyka, o średnicy powyżej 4 mm.
4. Trieury, dawniejsze z blachy cynkowej, obecne z blachy stalowej. Nowe trieury działają z szybkością trzykrotną (45 obrotów), w stosunku do dawnych (15 obrotów). Trieury nowoczesne powiększają więc całą powierzchnię pracującą.
5. Sortowniki, dawne posiadały szerokość szczelin 2.0 — 2.2 — 2.5 mm, a nowoczesne 2.24 — 2.25 — 2.26 mm.

Mówiąc następnie o magazynowaniu jęczmienia, zaleca Prelegent gromadzenie jęczmienia nie wyżej 1 m. na zwałach. Magazynowanie jęczmienia w „silosach" wymaga zastosowania specjalnych suszarni i poprzedniego podsuszania jęczmienia. Browar Żywiecki obecnie kończy budowę i urządzenia specjalnych magazynów do jęczmienia („silosów") powietrzem przedmuchiwanych.

Drogę z magazynu do „namaczalników" (kadzi zalewnych) w browarach nowoczesnych jęczmień przebywa pneumatycznie. Namaczalniki żelazne stożkowe dawnego systemu Dornkaat'a wychodzą obecnie z użycia, powietrze wtłacza się tam w rury stojące, a przedmuchiwanie nie jest zbyt dokładne. Urządzenia najnowsze stosują obecnie przepompowywanie jęczmienia wraz z wodą do drugiego namaczalnika. Są to urządzenia znacznie prostsze od poprzednich. Przelewanie takie bynajmniej nie uszkadza ziarn jęczmienia.

Nowoczesne urządzenia na „tokach", albo „klepiskach" słodowni wprowadzają tak zwane „Maltomobile", „obracacze" jęczmienia kiełkującego. Inny

rodzaj obracaczy na szynach toczonych wymaga większych przestrzeni, sala słodowni musi być długa przynajmniej 16 metrów, szeroka od 4 do 5 metrów. Najlepszemi klepiskami są obecnie budowane w skałach na głębokości 35 metrów pod ziemią.

Słodownie pneumatyczne skrzyniowe systemu Kropfa, są to aparaty bardzo tanie, stosujące chłodzenie powietrza zimną wodą. Zdaniem jednak Prof. Leberle słodowanie w nich nie odbywa się równomiernie. System Kropfa nie znalazł szerokiego rozpowszechnienia. Więcej znane słodownie skrzyniowe systemu Saladin'a, wprowadzające dawniej w dużych salach do ośmiu skrzyń, obecnie zmieniono w ten sposób, że każda skrzynia umieszczana jest w osobnym lokalu. Powietrze, które przeszło przez starszy słód zielony, idzie w dalszym ciągu na młode gromady, ogrzewa je i przyśpiesza kiełkowanie. Inny system słodowni skrzyniowych (Miger-Patent) różni się tem, że kanał odpływowy budują u góry. Ciśnienie pod blachą wynosi 8—12 mm słupa wodnego. Głównemi korzyściami słodowni skrzyniowych są oszczędności w robociźnie i szybkość produkcji wskutek operowania większemi masami jęczmienia.

Doprowadzanie do skrzyń jęczmienia wraz z wodą w ostatnich czasach znajduje wielu przeciwników, którzy twierdzą jakoby ten nadmiar wody miał opóźniać kiełkowanie, radzą więc jęczmień kilka godzin pozostawić w kadzi zalewnej bez wody, a dopiero potem spuszczać go do skrzyni.

Słodownie pneumatyczne bębnowe systemu Galanda w ostatnich czasach zmieniają w ten sposób, że powietrze użyte w jednym bębnie przechodzi do następnych. Nowe bębny do kiełkowania i zarazem suszenia nie wydały dotąd rezultatów dodatnich.

Przechodząc do omawiania suszarni nowoczesnych, Prelegent przedewszystkiem demonstruje obecnym cały szereg tablic wzorów nowoczesnych maszyn

16) Inż. MARJAN KIWERSKI.

Dzieje piwowarstwa.

W dalszem poszukiwaniu szczegółów historji rozwoju przemysłu piwowarskiego przenosimy się ze starej Babilonji do ziemi Faraonów — starożytnego Egiptu. Według słów J. A. Święcickiego („Historja Literatury Egipskiej") do przeprowadzenia studjów starożytnej kultury egipskiej były trzy źródła: księgi święte żydów, dzieła podróżników greckich i nakoniec pomniki kraju, jak „świątynie i groby z bogactwem niesłychanem obrazów i napisów, zwoje papirusowe, pochodzące ze starych bibljotek, archiwów i grobów, oraz niezliczone przedmioty życia codziennego, któremi zmarłych obdarzano".

Opowieści żydowskie spisane z podań dają materjał „i skąpy bardzo i niedokładny". Dzieła podróżników greckich mają charakter podaniowy i jako takie wartości nie posiadają. Źródłem więc najpoważniejszem, jakkolwiek nie wolnem od braków bardzo licznych, są pomniki narodowe.

Pomniki te aż do początków XIX wieku były skąpe i niedostępne, nikt bowiem ich tajemniczego języka nie rozumiał. Egipcjanie starożytni wyrażali swe myśli w piśmie zapomocą pewnej liczby znaków, powszechnie zwanych hieroglifami, co oznacza dosłownie: „rzeźby święte". Weszły one w użycie około 5.000, a przetrwały do 100 roku przed Chrystusem, to jest aż do okresu panowania Ptolomeuszów w Egipcie.

Hieroglify były pismem, które odtwarzało przedmioty żyjące i nieżyjące zapomocą podobizny ich w rysunku, malowidle i rzeźbie. Hieroglifów używano przeważnie do napisów na posągach, murach, piramidach, sarkofagach, jednem słowem wszędzie, gdzie chodziło o uwiecznienie chwały bogów lub Faraonów. Były one wyrzynane na kamieniu, drzewie lub innych materjałach twardych, a także malowane bardzo starannie barwami, mniej więcej odpowiada-

i urządzeń browarowych, a między innemi zabytek muzealny — rysunek jednej z najdawniejszych suszarni, mianowicie suszarni dymowej („Satteldarre"), wynalezionej w wieku XVI, jednosiatkowej. Przyczyną zmiany suszarni jednosiatkowej na dwusiatkową było niedostateczne wyzyskiwanie powietrza na jednej siatce.

Pierwsze rury ogrzewalne pionowe dawały duże różnice temperatur, nowsze konstrukcje rur poziomych zredukowały te różnice do najwyżej 1° do 2° C.

Ważną jest rzeczą stosowanie innego systemu suszarni dla wytwarzania słodu jasnego, a innego dla słodu ciemnego. Najważniejszą cechą suszarni słodu jasnego jest odgrodzenie rur ogrzewalnych od siatek w suszarni słodu ciemnego niema tej powały. Przy systemie suszarni dwusiatkowej jest widoczna zależność jednej siatki od drugiej, trudno jest bardzo uzyskać przepisowo jasny (0.16 do 0.18) kolor słodu, gdyż słód już na górnej siatce ciemnieje. Nowsze konstrukcje starają się więc doprowadzić dopływ zimnego powietrza pod siatkę dolną.

Niewykorzystaniu powietrza w suszarniach dwusiatkowych starają się zaradzić nowsze suszarnie trójsiatkowe, posiadające komorę mięszalną powietrza i wyzyskujące powietrze jaknajdokładniej. Inne odmiany suszarni, dawniej dosyć reklamowane, jak tak zwane „Brünedarre" „Sprungdarre", obecnie znajdują małe zastosowanie. Urządzane w niektórych krajach suszarnie Winklera powstały ze zwykłych słodowni skrzyniowych.

Najnowsze suszarnie, tak zwane „wertykalne" albo „pionowe", budowane są w części dolnej jak płaskie, mają jednak więcej rur ogrzewalnych. Na suszarniach pionowych suszy się odrazu o wiele większe ilości słodu. Powietrze przedmuchuje się stale, zmieniając tylko kierunek powietrza co dwie godziny,

---

jącemi kolorowi przedmiotów odtwarzanych. Że jednak potrzeba było używać hieroglifów nietylko do napisów na posągach, ale i do użytku codziennego, t. j. do dokumentów urzędowych i do korespondencji prywatnej, przeto już w epoce bardzo starej używano tak zwanego papirusu, starożytnego papieru, sporządzanego z bardzo pożytecznej rośliny egipskiej, tejże nazwy.

Gdy z natury rzeczy hieroglify na papirusie nie mogły mieć tej samej wyrazistości, co na kamieniu, z czasem zaczęto znaki skracać i upraszczać, wskutek czego powstało nowe pismo, zwane hieratycznem, czyli świętem, które było wyłącznie używane do papirusów i pergaminów. Z tego pisma egiptolog mógł studjować życie prywatne egipcjan starożytnych, ich zwyczaje i obyczaje, ich obrzędy, ceremonje religijne i wierzenia, ich naukę, literaturę, zabytki prawne, handlowe i przemysłowe.

Zczasem i charaktery hieratyczne uległy skróceniu, wskutek czego powstało nowe pismo, zwane enchorjalnem, albo demotycznem, t. j. ludowem, wreszcie za panowania rzymian w Egipcie system pisania hieroglificzny całkowicie wyszedł z użycia, a miejsce jego zajęło pismo demotyczne i koptyjskie. Badaniem hieroglifów zajmowali się odtąd już tylko kapłani, a potem starożytne napisy egipskie stały się bezwzględnie „literą martwą", tak, że aż do początku wieku XIX nie było nikogo, ani w Europie, ani na Wschodzie, ktoby rozumiał napisy hieroglificzne, pomimo, że „uczeni w różnych epokach łamali sobie głowy nad zdobyciem klucza do zagadki".

Dopiero „tryumfy Napoleona w Egipcie, zwróciwszy uwagę powszechną na kraj ten, od tylu wieków zapomniany, przyczyniły się pośrednio do jednego z najwspanialszych odkryć w świecie nauki". Oficer artylerji francuskiej, Boussard w roku 1799 znalazł w ruinach fortu Saint-Julien, w pobliżu Rosetty, blok granitowy, zwany odtąd „kamieniem z Rosetty", na którym były 3 napisy: hieroglificzny, demotyczny i grecki. Ponieważ nie można było wątpić, że tekst grecki

dmuchając na zmianę to z lewej, to z prawej strony. Ten nowy typ suszarni wyróżnia się też zewnętrznie, gdyż nie posiada już typowych kominów i innych konstrukcji dachowych suszarni dawniejszych. Suszarnie pionowe suszą słód szybko, w ciągu sześciu do ośmiu godzin.

Na tem główną część wykładu Inż. Penziasa zakończono, aby po przerwie 5-cio minutowej przejść do dyskusji.

Kol. Lampe mówi o temperaturze powietrza w lokalach słodowni, gdzie odbywa się namaczanie jęczmienia, a niema nigdy urządzeń ogrzewalnych, tak że nieraz lód pokrywa wodę w kadziach zalewnych. Przedłuża to nadmiernie czas zamaczania. Odpowiednie urządzenia ogrzewalne polepszyłyby napewno całą sprawę, a uregulowana temperatura wody wytworzyłaby równomierność namaczania jęczmienia. Słodownie skrzyniowe systemu Saladin'a nie posiadają dotąd urządzenia do sztucznego chłodzenia samoistnego, niezależnego od ogólnego chłodnictwa browaru.

Prof. Krzemecki podnosi sprawę ciepłego namaczania jęczmienia w celu jaknajprędszego pobudzenia zarodka do życia. Długie moczenie dawniejsze dławiło ziarno. Namaczanie jęczmienia powinno się odbywać w stanie możliwie bakterjologicznie czystym, a więc wskazanem jest używać antyseptyków celowych, nie szkodzących zarodkowi. Celem namaczania jest doprowadzenie pewnej ilości wody, aby rozpuścić składniki potrzebne do najkorzystniejszego rozwoju i życia zarodka. Sprawa dokładnego oczyszczania ziarna jest bardzo ważna, gdyż jęczmień musi być zupełnie czysty do namoczenia. Czyste ziarno bez brudu jest jednym z pierwszych powodów ulepszenia produktu ostatecznego. Stosowane w małych browarach nalewanie wody do namaczalników tylko z góry wytwarza jakby filtrowanie wody przez jęczmień, po-

---

był dokładnem tłumaczeniem tekstu egipskiego, należało więc teraz nadać każdemu z hieroglifów, oraz pismu demotycznemu dźwięk właściwy. Opracowaniem tego zadania zajęli się: akademik francuski Silvestre de Sacy, szwed Akerblad, słynny lekarz i matematyk angielski dr. Tomasz Young, wreszcie Champollion (1790 — 1832), który oddawszy się całą duszą studjom dalszym nad hieroglifami egipskiemi ogłosił w roku 1824 „Obraz systemu hieroglificznego egipcjan starożytnych".

Tym odkryciom genjalnym zawdzięcza ludzkość wszystkie zdobycze egiptologji, a dzieło Champolliona, według słów sławnego egiptologa Brugscha, (w tłumaczeniu J. A. Święcickiego) „stanowi właściwy kamień węgielny wszystkich wiadomości, które dotychczas zdobyte zostały na polu odcyfrowania pisma staroegipskiego".

Po Champollionie dalsze badania prowadzili: Rosellini we Włoszech, Birsch w Anglji, Leemans w Holandji, Lepsius w Niemczech, a przedewszystkiem Hr. Emanuel de Rougé i August Mariette we Francji. Ten ostatni w ciągu trzydziestoletniej działalności oddał się całkowicie „ekshumacji" Egiptu starożytnego od Delty do Katarakt i od Memfisu do Elefantyny, t. j. odkrywaniu „owych ksiąg kamiennych, na które składały się piramidy i świątynie, pylony i stele w Sakkarach, Abydos, Edfu, Denderah i Karnaku". „Aż do czasów Mariette'a uczeni zbadali i opisali to wszystko, co było na powierzchni Egiptu, Mariette odkrył im teraz świat podziemny, stokroć bogatszy i dla nauki prawie niewyczerpany".

Po śmierci Mariette'a (1881) objął kierunek nad wykopaliskami słynny egiptolog Maspero potem Grebault i inni. Zdobywszy język egipski uczeni całej Europy i Ameryki zabrali się do tłumaczenia olbrzymiej liczby tekstów, przechowanych na papirusach lub też szczątkach ruin odwiecznych, wśród świątyń, pałaców, grobów i piramid, na mumjach, sfinksach i obeliskach, oraz na innych, nieprzeliczonych zabytkach sztuki egipskiej, wydobytych z ziemi, które sta-

zostawiając wszelkie brudy na ziarnach. Szybkie namaczanie osiąga się dodatkiem wody wapiennej (100 ltr. wody wapiennej na 200 — 300 ltr. wody). Dodawanie do kadzi zalewnych mleka wapiennego wytwarza na słodowni dużo pyłu wapna i pozostawia alkalja na ziarnie. Wobec tego lepiej stosować wodę wapienną, gdyż ta łatwiej daje się zmywać i nie dopuszcza nadmiaru wapna na klepiska słodowni.

(C. d. n.).

UNIFIKACJA BUTELEK, A BUTELKI MASZYNOWE.

Sprawa rozlewania piwa do butelek z obcą wyciśniętą w szkle firmą do dziś nie znalazła właściwego rozwiązania. Z jednej strony składy hurtowe piwa mają prawo, na podstawie orzeczenia Najwyższego Trybunału Administracyjnego, korzystać z obcych butelek, z drugiej strony browary są narażone z tego samego powodu na prześladowania i kary wymierzane przez orzeczenia sądów I instancji. Liczne narady i debaty poświęcone tej sprawie w łonie naszych organizacji doprowadziły do wniosku, że jedynym sposobem zapobieżenia istniejącemu stanowi rzeczy, ze wszechmiar dla browarów niepomyślnemu, jest unifikacja butelki, t. j. wprowadzenie jednego lub kilku typów butelki bezfirmowej. Na posiedzeniach zarządów rozpatrywano tę sprawę z punktu widzenia zasadniczego i tu już napotykano pewne trudności niełatwe wówczas do pokonania. Różnorodność kształtów, pojemności lub barwy butelek, jakie nasze huty produkowały wówczas, nie stanowiła jeszcze tak silnej przeszkody, jak ich różna i to bardzo różna jakość. Ręczna produkcja, w szczególności w małych hutach szklanych wyrobowych, daleką jest od dokładności i jednolitości wyrabianych butelek, a temsamem wprost wykluczała możność ujednostajnienia typu butelki piwnej. Dopiero w roku ubiegłym w sierpniu z chwilą, gdy krajowa Huta Jabłonna pod Warszawą uruchomiła pierwsze w Polsce pełno-automatyczne maszyny systemu Roirant, sprawa unifikacji butelki piwnej stała się aktualną i coraz częściej zaczęto mówić o powstałej przez to możliwości wprowadzenia w życie projektu unifikacji. W istocie rzeczy tylko butelka maszynowa, o stałych cechach zewnętrznych i niezmiennej jakości, może być bez zastrzeżeń wymieniana między browarami, bez uszczerbku dla tych, którzy w swoim obiegu posługują się wyłącznie butelkami wysokiej wartości.

Nasuwają się jednak pewne refleksje jak należałoby traktować butelki niemaszynowe, wyrabiane w innych małych ręcznych hutach i w jaki sposób zapewnić by browar, przy ciągłej wymianie butelek, jaka odbywa się na naszym rynku, zamiast swoich pełnowartościowych maszynówek nie otrzymywał całej kolekcji pośledniego towaru nie nadającego się do nowoczesnych automatycznych rozlewaczek a przedstawiającego wartość stłuczki. Odpowiedź na to jest oczywiście prosta; należy wszystkie browary i składy hurtowe zobowiązać, by kupowały wyłącznie butelki maszynowe typu ustalonego co do formy, pojemności, wagi i wytrzymałości. W praktyce jednak zobowiązanie takie jest skomplikowane i zapewne trzeba byłoby wprowadzić znaki standardowe. W każdym bądź

---

nowią dzisiaj bogactwo muzeów nieocenione. Ten materjał olbrzymi daje nam możność teraz odtworzenia kultury starożytnego Egiptu, „który przez lat tysiące miał dla nas oblicze sfinksa zagadkowe, nieme i ciekawe, bo pełne tajemnic nieodgadnionych".

Olbrzymia liczba egipskich tekstów i rysunków odwiecznych, przetłumaczona przez uczonych całego świata, dała podstawę cennej pracy fachowej Dr. E. Hubera: „Bier und Bierbereitung bei den Aegyptern", w której sam Egipt określa nazwą „Ein Bierland" („kraina piwa"). Pisze Dr. E. Huber, że już w połowie wieku XVIII-go nazywano ludność starożytnej ziemi Faraonów wielkimi „piwoszami". Grecy, pijący tylko wino szlachetne, wyśmiewali gust ludów egipskich do kwaskowatego piwa pszennego i jęczmiennego. W zbiorach przepisów chemików greckich znajdujemy „recepty" piwne na wyrób piwa nazywanego „aleksandryjskiem". Opisywano w nich piwa tak zwane ludowe, albo domowe. Jeden z takich przepisów piwnych podaje Borchardt w „Dzienniku egiptologicznym" („Aegyptologische Zeitschrift Bd. XXXV. S. 129") w słowach następujących: „Należy wziąć pewną ilość jęczmienia (lub innego ziarna), namoczyć go albo zakopać, aby zakiełkował. Po zmieleniu (zgnieceniu) na surowo formuje się z tego chleby i wypieka słabo, aby się tylko skórka zarumieniła, a ośrodek pozostał w stanie surowym. Chleby gotowe rozdrabnia się na kawałki, wrzuca do dużego garnka, zalewa wodą i pozostawia w celu zafermentowania w spokoju. Na drugi dzień płyn fermentujący odcedza się przez sito do drugiego garnka, wyciskając resztki płynu rękami. Zamiast sita użyć można kosza, lub maty". Tak przedstawiano sobie w Grecji wyrób piwa domowego w starym Egipcie.

(C. d. n.).

razie unifikacja butelek piwnych stała się od sierpnia roku ubiegłego aktualną i umożliwioną przez mechanizację Huty Jabłonny, gdyż nareszcie możemy mieć i mamy butelki zupełnie jednolite, takie właśnie od jakich do tej pory uzależnialiśmy możliwość unifikacji.

Powracając do hut ręcznych, które do pewnego stopnia utrudniałyby nasze zamiary przez wypuszczanie na rynek butelek ręcznych niepełnowartościowych, zaznaczyć musimy, że są to wyłącznie huty małe, które przerzucając się z jednego rodzaju dostaw na drugi, zależnie od chwilowej konjunktury, stanowią czynnik niepoważny, nadzwyczaj słaby finansowo, który nie może tu być zbyt serjo brany w rachubę, jako dostawca przemysłu piwowarskiego, gdyż tak pod względem jakości towaru jak i pewności i ciągłości dostaw posiada wartość wątpliwą.

Już dzisiaj znane nam są fakty, że niektóre browary, stale zaopatrujące się w maszynowe butelki w Hucie Jabłonnie, otrzymują jako zwroty od swoich odbiorców nibyto własne bo z właściwą firmą butelki w lichym gatunku, każda innych wymiarów, krzywe, z pęcherzami, wykonane w prymitywnych hutach i nie nadające się do dalszego użytku na nowoczesnych maszynach rozlewniczych.

Niebezpieczeństwo zalewu naszego rynku butelkami małowartościowemi jest obecnie coraz większe. Jak podaje Kurjer Warszawski z dnia 29 kwietnia huty butelkowe (w liczbie 11) nieoparte o browarnictwo, a zaspakające potrzeby rektyfikacji państwowych, jak i prywatnych, z powodu skupu używanych butelek przez monopol państwowy, stanęły w sytuacji bez wyjścia. Nie ulega wątpliwości, że huty te będą usiłowały przerzucić się na wyrób butelek piwnych przyjmując zamówienia od mniejszych browarów i licznych składów hurtowych, zwabionych ceną, która, mimo, że jest niższa, w żadnym jednak nie stoi stosunku z istotną wartością takich butelek.

Dlatego też uważamy, że nabywanie wyłącznie butelek maszynowych leży w interesie browarnictwa i każdy browar winien nietylko sam wziąć to pod uwagę, ale również baczyć, by od swoich hurtowników nie przyjmował jako zwrotów ręcznej tandety.

Jeżeli w tym wypadku sami się nie obronimy dojdzie do tego, że butelka ręczna bezkształtna, nierówna i nietrwała, wyprze z obiegu butelki maszynowe, co nam znacznie utrudni butelkowanie, wzmoże procent stłuczki, a w wyniku mimo pozornie niskiej ceny wzrosną koszty butelkowania.

Kryzys, jaki przeżywają ręczne huty butelkowe, spowodowany został przez skup starych butelek przez monopol państwowy co uszczupliło zbyt roczny o 62 miljony sztuk. Roczne zapotrzebowanie piwowarstwa wynosi około 15 miljonów — możemy więc sobie łatwo wyobrazić do czego może dójść konkurencja hut ręcznych w obniżaniu wartości swoich wyrobów i ich ceny, za co w ostatecznym obrachunku zapłaciłyby browary, gdyby dały się znęcić chwilową konjunkturą.

———

Popierajmy przemysł krajowy!

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Ogólne Zebranie. W dniu 25 kwietnia odbyło się doroczne Ogólne Zebranie członków Związku Właścicieli Browarów w Polsce. Przewodniczył zebraniu p. Prezes Jan Patzer. Po odczytaniu protokółu poprzedniego zebrania, jednogłośnie zatwierdzono bilans, rachunek wpływów i wydatków za rok 1929 i budżet na rok 1930. Stwierdzono przytem, że składki pp. członków naogół wpływają nieregularnie, że tworzą się duże zaległości a poza tem, że znaczna ilość browarów położonych na terenie działalności Zw. Wł. Brow., t. j. b. Kongresówki i Kresów Wschodnich, nadal pozostaje obojętną wobec wspólnych wysiłków poprawy bytu naszej gałęzi przemysłu, wychodząc z założenia, że z owoców pracy Związku i tak będzie korzystać, nie ponosząc żadnych kosztów na rzecz Związku. Po wysłuchaniu obszernego sprawozdania z działalności za rok 1929, omawiano sprawę unormowania handlu piwem i wyłączenia tego handlu z pod przepisów monopolu spirytusowego, które, bez najmniejszego pożytku dla skarbu a z wyraźną szkodą dla piwowarstwa, utrudniają handel piwem i nieraz noszą charakter dokuczliwy przez niewłaściwą ich interpretację.

Jednogłośnie Ogólne Zebranie poparło usiłowania Związku w kierunku złagodzenia przepisów o tytule własności butelek, który to tytuł własności nie jest uznany przez prawo cywilne a jedynie jest przestrzegany w browarach z punktu widzenia fiskalnego.

Wreszcie przystąpiono do ostatniego punktu porządku dziennego, to jest do sprawy umowy konwencyjnej. Kierownik związku zdał szczegółowe sprawozdanie z dotychczas dokonanych prac, zaznajamiając obecnych z głównemi zarysami opracowanego już projektu. Sprawozdanie to miało charakter informacyjny, a ostateczne ustalenie szczegółów projektu będzie przedmiotem przyszłych zebrań po ostatecznem uzgodnieniu i opracowaniu. Na tem obrady zakończono.

Cukier i akcyza. W dniu 5 maja odbyła się konferencja w Związku Przemysłu Cukrowniczego, mająca na celu wspólne starania w Ministerstwie Skarbu o zwolnienie od opłat akcyzowych cukru zużywanego w browarach do produkcji piw słodzonych.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	25/IV	24.50 — 26.— zł.
	26/IV	24.50 — 26.— zł.
	29/IV	24.50 — 26.— zł.
	30/IV	24.50 — 26.— zł.
	2/ V	24.— — 25.— zł.
	5/ V	24.— — 25.— zł.
	6/ V	24.— — 25 — zł.
Bydgoszcz.	26/IV	23.50 — 24.50 zł.
	2/ V	23.50 — 24.50 zł.
Lublin.	25/IV	19.— — 19.25 zł.
	30/IV	18.— — 19.— zł.
	2/ V	19.— — 20.— zł.
Poznań.	24/IV	23.50 — 25.50 zł.
	26/IV	23 — — 25 50 zł.
	28/IV	23.50 — 25.50 zł.
	29/IV	23.50 — 25.50 zł.
	5/ V	23.50 — 25.50 zł.
	6/ V	23.50 — 25.50 zł.
Wilno.	26/IV	21.— — 22.— zł.
	30/IV	21.— — 22.— zł.
	5/ V	21.— — 22.— zł.
	6/ V	21.— — 22.— zł.
Grudziądz.	2/ V	20.— — 23.— zł.
Hamburg	25/IV	5.85 flh. Dun. Ros.
	29/IV	5.80 flh. Dun. Ros.
	25/IV	5 80 flh. La Plata
	29/IV	6.08 flh. La Plata
Chicago.	24/IV	Jęczmień słodowy 56 — 66 cts. za bushel
	25/IV	Jęczmień słodowy 55 — 66 cts. za bushel
	26/IV	Jęczmień słodowy 55 — 66 cts. za bushel
	28/IV	Jęczmień słodowy 55 — 66 cts. za bushel
	29/IV	Jęczmień słodowy 52 — 67 cts. za bushel
	30/ V	Jęczmień słodowy 52 — 67 cts. za bushel
	2/ V	Jęczmień słodowy 50 — 65 cts za bushel
	5/ V	Jęczmień słodowy 50 — 65 cts. za bushel
	6/ V	Jęczmień słodowy — — — cts. za bushel

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/3 str. Zł. 60.—; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń

Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja „JAN COTTY“ w Warszawie, Kapucyńska 7.